

SECONDI PIATTI

Coniglio arrosto con patate e peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Coniglio arrosto con patate e peperoni, un secondo piatto sicuramente gustoso anche se la presenza della carne di coniglio farà torcere il naso a molti. A difesa di questo piatto possiamo assicurarvi che con cotanti contorni la carne del coniglio diventerà gustosissima...se ancora non siete convinti, sappiate che potete sostituire il coniglio con altra carne bianca. questo tipo di carne poi è nobile, ricca di proteine e povera di grassi quindi adatta proprio a tutti! Se ti è piaciuta questa ricetta con il coniglio e ne vuoi provare altre, ti invitiamo a realizzare anche

[coniglio brasato](#)

[coniglio in umido](#)

INGREDIENTI

CONIGLIO 1

PATATE 1 kg

PEPERONI ROSSI 1

ROSMARINO rametto - 1

SALVIA foglia - 1

SPICCHIO DI AGLIO 3

ACETO DI VINO BIANCO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del coniglio arrosto con patate e peperoni, sbucciate e tagliate a dadotti le patate.



- 2 Trasferite le patate in una teglia ricoperta da carta forno e unta con olio extravergine

d'oliva.



3 Pulite i peperoni dai semi e filamenti interni, tagliateli a pezzi e uniteli alla teglia.



4 Condite le verdure con sale, pepe e rosmarino e mescolate il tutto.



5 Aggiungete uno spicchio d'aglio ed infornate a 180°C e lasciate cuocere per 30 minuti.

Prendete una padella, irroratela con un po' d'olio extravergine d'oliva, aggiungete uno spicchio d'aglio e una foglia di salvia; lasciate che prenda calore.



6 Nel frattempo, dividete i pezzi di coniglio e rimuovete gli scarti.

Quando l'olio è ben caldo, aggiungete il coniglio e lasciatelo rosolare uniformemente.



7 Sfumate a fuoco vivace, con l'aceto di vino bianco.



8 A questo punto, sfornate le patate e unite il coniglio nella teglia; bagnate il tutto con il fondo di cottura del coniglio.



9 Ungete con poco olio extravergine d'oliva e aggiungeteci qualche rametto di rosmarino.

Infornate nuovamente per circa 30 minuti o fino al termine di cottura della carne.



10 Servite il coniglio con le patate e i peperoni ben caldi.



CONSIGLIO

Come mai si usa l'aceto?

Per smorzare un po' il gusto pungente del coniglio.

Con cosa si può sostituire l'aceto?

Può essere sostituito con del vino bianco secco.

Quanto tempo posso conservare il coniglio arrostito in questo modo?

Puoi conservare il piatto in frigorifero per due giorni.